

まかせて厨房

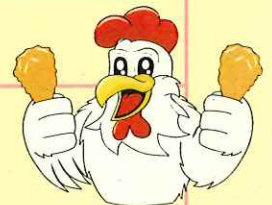


- 1 講師 峰 久代 先生
- 2 日時 毎回土曜日（全6回） 10:00～12:00
- 3 場所 西公民館3階 調理実習室
- 4 対象 一般成人（男性） 16名
- 5 材料費 4,500円（6回分）

＊欠席や途中キャンセルの場合の材料費返金はできません。

- 6 用意するもの マスク、エプロン、三角巾、食器用ふきん3枚、手拭きタオル
- 7 学習計画表

回	月 日	学 習 内 容
1	9月19日	【開講式】 ごはん、煮魚、ひじき煮、みそ汁
2	9月26日	ごはん、鶏手羽の甘辛煮、胡麻和え、みそ汁
3	10月3日	押し寿司、炒り煮、すまし汁
4	10月10日	ごはん、ちゃんぽん風うどん、鶏肉のレモンマヨネーズ
5	10月17日	ごはん、みそ煮、ごぼうサラダ、かき玉汁
6	10月24日	ごはん、変わり春巻、そら豆の塩豆腐、デザート 【閉講式】



◎申込期間 8月1日（土）～8月31日（月）
※日・祝日は休館日

◎申込方法 (1)電子申請→西公民館ホームページ「講座情報」より
(2)往復はがきによる申込

往信裏面に、①講座名 ②氏名（ふりがな）
③年齢 ④郵便番号・住所 ⑤電話番号 を記入し、
返信表面に申込者住所・氏名を記入のうえ郵送

(3)直接来館して申込

申込者の住所・氏名を書いた返信用のはがきを持参

※方法(2)、(3)のはがきは、申し込む講座数必要です。

◎申込先 長崎市西公民館 〒852-8004 長崎市丸尾町5番5号
TEL 861-5919 FAX 861-5926

※定員を超えた場合は抽選となります。



マスクの着用を
お願いします。

